DistilaMax® RM



La levadura seca activa **DistilaMax® RM** es una cepa de *Saccharomyces cerevisiae* que ha sido seleccionada para su uso en la producción de ron u otras bebidas espirituosa elaboradas a partir de caña de azúcar. Esta cepa, aislada en una región tropical a partir de melaza de caña, muestra una elevada tolerancia a las altas temperaturas y proporciona un apreciado perfil congénere para la producción de ron, aguardiente y ron agrícola.

características del producto

DistilaMax® RM muestra los rendimientos más altos en producción de alcohol entre 30°C y 35°C. Presenta una fase de latencia corta, lo que le ayuda a competir con las bacterias contaminantes. Presenta también factor killer positivo que ayuda a mantener las levaduras salvajes bajo control.

Produce bajos niveles de acetaldehído y alcoholes amílicos y contribuye a la síntesis de ésteres etílicos de ácidos grasos de cadena corta, por lo que DistilaMax® RM proporciona a las bebidas espirituosas una agradable suavidad y el clásico afrutado.

especificaciones

DistilaMax® RM es una cepa de levadura seca activa *Saccharomyces cerevisiae.*

aplicaciones

DistilaMax® RM es una levadura robusta que se utiliza tanto en fermentaciones por lotes como semicontinuas. DistilaMax® RM proporciona las clásicas características organolépticas del Ron y se recomienda para la producción de Ron, aguardiente y Ron agrícola.

modo de empleo

Se recomienda rehidratar la levadura antes de su uso. Para rehidratarla, añadir la levadura a 10 veces su volumen de agua dulce a 40°C, a continuación agitar y dejar reposar durante 15 minutos.

Las dosis de inoculación dependerán del proceso, pero generalmente oscilan entre 10 y 50 g/hl. Las dosis más bajas se pueden usar cuando existe una fase de aclimatación antes del tanque de fermentación. Si se añade directamente en el tanque de fermentación, la temperatura debe estar entre 30°C y 35°C.

conservación y manipulación

La levadura seca activa DistilaMax® RM se debe conservar en un lugar fresco, seco, lejos de fuentes de calor para mantener la máxima estabilidad. Conservado en estas condiciones, el producto se mantiene estable durante 36 meses a partir de la fecha de fabricación.

envasado

- Envases al vacio de 500 gramos Caja de 20 x 500 g



VEJLEVEJ 10 • 7000 FREDERICIA, DENMARK • +45 75 91 50 80 PH
www.lallemandbds.com